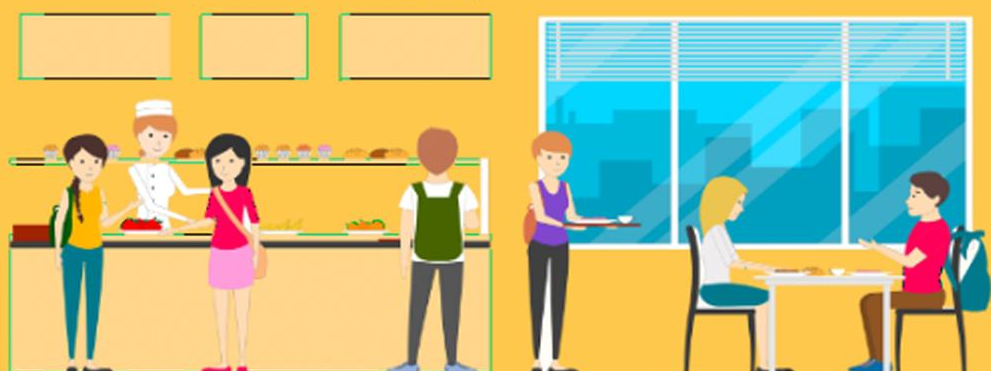


Что можно реализовывать в школьном буфете



Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся

Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и другие)

Поштучно

предварительно вымытые

Вода питьевая негазированная

до 500 мл

в потребительской упаковке промышленного изготовления

Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком

200 мл

горячие напитки реализуются не позднее 3 часов с момента приготовления на мармите

Соки фруктовые и овощные, нектары, витаминизированные напитки

до 500 мл

в потребительской упаковке промышленного изготовления

Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)

до 500 мл

в потребительской упаковке промышленного изготовления

Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)

до 200 мл

только при условии наличия охлаждаемого прилавка, в потребительской упаковке промышленного изготовления

Изделия творожные, (не более 9% жирности) **кроме творожных сырков**

до 125 г

только при условии наличия охлаждаемого прилавка, в потребительской упаковке промышленного изготовления

Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов

до 125 г

в потребительской упаковке

Хлебобулочные изделия

до 100 г

в потребительской упаковке

Орехи сухофрукты **кроме арахиса**

до 50 г

в потребительской упаковке

Печенье, вафли, миникексы, пряники (в том числе - собственного производства)

до 50 г






в потребительской упаковке промышленного изготовления

Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты), шоколад

до 25 мл

в потребительской упаковке



	1	ОСТАТКИ ПИЩИ
		<ul style="list-style-type: none">Оставшаяся от предыдущего приема, или приготовленная накануне пища
	2	НАПИТКИ
		<ul style="list-style-type: none">Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.Простокваша-"самоквас".Квас.Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.Газированные напитки.Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
	3	МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ И БЛЮДА
		<ul style="list-style-type: none">Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.Непотрошенная птица.Мясо диких животных.Мясо водоплавающих птиц.Зельцы, изделия из мясной обрeзи, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
	4	СЛАДОСТИ
		<ul style="list-style-type: none">Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).Карамель, в том числе леденцовая.Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.Жевательная резинка.
	5	ЯЙЦА И БЛЮДА ИЗ ЯИЦ
		<ul style="list-style-type: none">Яичница-глазунья.Яйца водоплавающих птиц.Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
	6	ОТДЕЛЬНЫЕ БЛЮДА
		<ul style="list-style-type: none">Окрошки и холодные супы.Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
	7	ОТДЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ
		<ul style="list-style-type: none">Ядро абрикосовой косточки, арахис.Острые (жгучие) приправы: уксус, горчица, хрен, перец острый.Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.Грибы и блюда приготовленные с их использованием.Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления. Закусочные консервы.